

**Domingo, 6 de Octubre 2024**      **Norte**

## **VISITA GUIADA AL ESPAI VERDAGUER DE VINYOLES AMB ESMORZAR I DINAR TÍPIC DE PAGÈS A LA GLEVA.**

Salida a las 8:30 horas hacia Vic y llegada a **La Gleva**, donde tendrá lugar el desayuno a base de **Pan con tomate, embutidos caseros, llardons, vino y café o cortado**. Continuación a **Vinyoles**,



donde visitaremos la **iglesia románica del siglo XII, espacio Verdaguerià**, donde veremos dioramas que representan los aspectos fundamentales de la vida de **Mossèn Cinto Verdaguer**. Visita también del **Templo gaudinià de Sant Esteve de Vinyoles**, finalizando la visita en la **Casa Museo del Voltreganès**, donde nos mostrarán toda clase de utensilios de esta comarca y un **audiovisual**. Seguidamente

nos dirigiremos hacia **La Gleva** para el **almuerzo típico de pagès**. Animada sobremesa y regreso a Barcelona.

**MENU: Amanida i Escalivada de pagès, Mongetes amb cansalada i Botifarra, Xai i llom a la brasa amb patates, pijama, pa, vi, aigua, gaseosa, cava, café i gotes.**

**PREU/PERSONA: 60,00 €**

**Domingo, 20 de Octubre 2024**      **Norte**

## **FIRA DE SANT LLUC A OLOT I DINAR TÍPIC A SANT JOAN LES FONTS.**

Salida a las 8:30 horas hacia Vic y por el **Túnel de Bracons** llegada a **Olot**, donde se celebra la "**Fira de Sant Lluc**", originaria del año 1.314, y su origen, fue la ganadería, vinculada a los movimientos transhumantes. En la actualidad es una feria de carácter multisectorial y con actividades orientadas a preservar el medio ambiente y la sostenibilidad, con presencia de propuestas de turismo rural y muestras de artesanía. Se mantiene la tradicional **Feria Ramadera en el Paseo de Sant Roc**, con muestras de animales (ovejas, caballos, vacas...) en la cual las transacciones de los ganaderos se efectúan aún con la seriedad, que se hacían históricamente. Continuación hacia **Sant Joan les Fonts**, donde tendrá lugar el almuerzo. Animada sobremesa y regreso a Barcelona.



**MENU: Escalivada, Patates d'Olot farcides de carn, Xai i Botifarra amb guarnició, Postre, Pa, vi, cava, Café i Gotes.**

**PREU/PERSONA: 55,00 €**

**Domingo, 27 de Octubre 2024**      **Norte**

## **FIRA DE LA CASTANYA A VILADRAU I DINAR DE PICA PICA A LA BARONÍA DE SAVASSONA.**

Salida a las 8:30 horas hacia Vic y el eix transversal y llegada a **Viladrau**. Población importante de veraneo, **puerta de entrada del Montseny**. Durante el día de hoy se celebra la tradicional

" **Fira de la Castanya** ", con productos artesanales i naturales de Viladrau y diferentes actos festivos. De color pardo y brillante, dulce y fácil de cocer, la castaña de Viladrau está recuperando el prestigio que había tenido hasta mediados del siglo XX, cuando las castañeras de Barcelona solo querían tostar estos frutos si procedían del corazón del Montseny. La Feria de la Castaña pone en valor este producto que, durante unos años, fue olvidado. Después de esta interesante visita, nos dirigiremos a un acreditado restaurante, para un **típico almuerzo de Pica Pica**. Animada sobremesa y regreso a Barcelona.



**MENU: Aperitius Selectes Freds: ( Torrades amb salmó, pa torrat anxoves, meló amb pernil, coca amb formatge manxego, coca amb llonganissa, boulevan de formatge fresc ). Calents: ( Croquetes, calamars a la romana, gambes a la planxa, almejas al vapor, boulevan de brandada de bacallà, musclos al cava ), Còctel de cava, Xai i botifarra a la brasa amb guarnició, Postre, Pa, Vi, Cava, Café i Gotes.**

**PREU/PERSONA: 55,00 €**

**Domingo, 10 de Noviembre 2024**      **Sur**

## **LES FONTS DEL LLOBREGAT I DINAR A SANT CORNELI.**

Salida a las 8:30 horas hacia Manresa, Berga y por **La Pobla de Lillet**, llegada a **Castellar de N'Hug** donde dispondremos de tiempo libre para visitar "**Les Fonts del Llobregat**". En este rincón se puede ver el conocido como "**Brollidor**" lugar donde sale con gran fuerza el agua que da origen al río. También dispondremos de un rato de **tiempo libre** en este bonito pueblo del pirineo. Después de la visita nos dirigiremos al restaurante, donde tendrá lugar un abundante almuerzo. Animada sobremesa con baile y regreso a Barcelona.



**MENU: Amanida, Pebrot Escalivat, Pernil i Fusta d'embotits, Paella mixta o escudella amb Carn D'olla, Peu de porc, Vedella amb bolets, Cuixetes de Pollastre, Bunyols de la casa amb Moscatell, Pa, Vi, Aigua, Cava, Café i Gotes.**

**PREU/PERSONA: 52,00**

**Domingo, 17 de Noviembre 2024**     **Sur**

## **VISITA GUIADA A LES MINES DE CALONGE DE SEGARRA AMB ESMORZAR I DINAR A L'ANOIA.**

Salida a las 8:30 horas hacia **Igualada** y llegada al restaurante, donde nos será servido el desayuno a base de **Baguet con jamón, vino y café o cortado**. Continuación hacia **Calonge de Segarra**, donde visitaremos la **Mina Vicenta**, el primer espacio de explotación de lignitos, con 100 años de explotación continuada, esta mina es una referencia para redescubrir el pasado minero de esta zona. Salida hacia **Calaf**, donde efectuaremos un " **tastet** " de productos del cerdo. Seguidamente nos dirigiremos hacia el restaurante, donde tendrá lugar el almuerzo. Animada sobremesa con baile y regreso a Barcelona.



**MENU: Amanida verda, Arròs Caldos de Peix amb Musclos i Cloises, Bacallà gratinat amb allioli confitat sobre llit de sofregit, Postre, Vi, aigua, cava brut, cafè i gotes.**

**PREU/PERSONA: 60,00 €**

**Domingo, 24 de Noviembre 2024**     **Sur**

## **LA RUTA DEL SOLSONÉS ( CASTELLVELL D'OLIU I EL SANTUARI DEL MIRACLE ) I DINAR AL CENTRE DE CATALUNYA.**

Salida a las 8:30 horas hacia Manresa y llegada a **Solsona**, donde a tres kilómetros se encuentra la antigua fortaleza, de la que en nuestros días únicamente podemos apreciar la muralla, algunas torres y visitar la pequeña iglesia gótica de la Virgen del Remei (talla del siglo XIV). Se venera una imagen sedente de María, concretamente una talla de la **Virgen de las Nieves o de la leche** (siglo XIV). Seguidamente nos dirigiremos hacia el **Santuari del Miracle**, de fuerte devoción mariana, fue construido a raíz de la aparición de la Virgen a dos pastores en el año 1458, aunque la iglesia data del siglo XVII. Se trata de un conjunto formado, aparte de la mencionada iglesia, la Casa Gran, del siglo XVI y antiguo albergue para acoger a los peregrinos, la casa de espiritualidad, las celdas y el monasterio benedictino que es atendido por monjes procedentes de Montserrat desde 1901. Lo más destacado de todo el conjunto es el **retablo barroco** del siglo XVIII situado en el interior de la iglesia, obra de **Carles Morató** y el dorador **Antoni Bordons**. Después de la visita, salida hacia el restaurante, donde **realizaremos un gran y abundante almuerzo**. Animada sobremesa y regreso a Barcelona.



**MENU: Escalivada, Amanida, Embotits, Pernil, Formatge, Patates enmascarades, Canelons, Espinacs amb sigrons, 2º Plat a escollir, Postre, Pa, Vi, Aigua, Cava, Cafè i Gotes.**

**PREU/PERSONA: 55,00 €**

**Domingo, 1 de Diciembre 2024**     **Norte**

## **VISITA AL NOU MUSEU DE LES RUINES D'EMPÚRIES I SANT MARTÍ I BON DINAR A L'EMPORDÀ.**

Salida a las 8:30 horas hacia Girona y llegada a **L'Escala**, donde se encuentran " **Les ruïnes d'empúries** ". El nombre actual de Empúries proviene del término griego "Emporion", que



significa centro de compras o centro comercial, y que describía fielmente el propósito del lugar, porque la ciudad se construyó inicialmente en el antiguo delta del río Fluviá. El primer asentamiento griego está datado en el siglo VI a C. Las casas conservan numerosos mosaicos pinturas y ornamentaciones. un Foro y una Basílica, entre muchas otras construcciones. De obligada mención es la **estatua de Asklepiós** ( Esculapio ), Dios de la medicina, en excelente

estado de conservación. Seguidamente nos dirigiremos a **Sant Martí de Empúries**, localidad situada, sobre un promontorio rocoso que antiguamente estuvo rodeado de agua. Seguidamente nos dirigiremos hacia el restaurante, donde tendrá lugar el **almuerzo típico**. Animada sobremesa y regreso a Barcelona.

**MENU: Entremès Cassolà ( Amanida Verda, Llagostins, Musclos, Paté, Croquetes i Calamars a la Romana, Torradeta Escalivada i Anxova ), Peix amb Gamba i Patata al estil mariner, Postre, Pa, Vi, Cava i Caf .**

**PREU/PERSONA: 55,00 €**

**Domingo, 15 de Diciembre 2024**     **Sur**

## **PESSEBRE DE SORRA A VILASECA I BON DINAR AL BAIX CAMP.**

Salida a las 8:30 horas hacia Tarragona y llegada a **Vilaseca**. En la **playa de la Pineda**, cada Navidad se monta un monumental **pesebre de arena**, único en toda la península. A lo largo de una semana, escultores venidos de todo Europa montan el pesebre. Cada año es una sorpresa diferente que deciden los mismos escultores y sólo se desvela a medida que lo van esculpiendo. Son necesarias unas 500 toneladas de arena que se reutilizan a o tras a o. Seguidamente nos dirigiremos hacia la población de **L'Alforja**, donde en un **acreditado restaurante**, tendrá lugar un **t pico almuerzo**. Animada sobremesa y regreso a Barcelona.



**MENU: Per Compartir Cada 4 Persones ( Embotits d'Alforja amb Pa de Pages de les Borges, Amanida catalana, Fideua de pescadors ), Graellada de Carn a la Brasa ( Xai, Pollastre, Llonganisa d'Alforja ), Patata al Caliu i Escalivada, Ventall de Fruita, Pa, Vi Desig D.O. Terra Alta i Cafè.**

**PREU/PERSONA: 55,00 €**

**Domingo, 22 de Diciembre 2024**    Sur

**MUSEU DEL PESSEBRE DE CATALUNYA A MONTBLANC GALETES RIFACLI  
AMB ESMORZAR I DINAR DE NADAL A L'ALT CAMP.**

Salida a las 8:30 horas hacia Vilafranca del Penedès y llegada al restaurante donde tendrá lugar el desayuno a base de **Pan con tomate, jamón, Agua, Vino i Café o cortado**. Continuación hacia **Montblanc**, para visitar el recién inaugurado " **Museu del Pessebre de Catalunya** ". Una de las



**colecciones de dioramas más destacada de Catalunya**. El edificio además de sus singulares fachadas está tematizado en cuatro apartados: belenes y dioramas, calvarios y exposiciones fijas y temporales de figuras tanto de Catalunya como de todo el mundo. Exposición monográfica del escultor **Martín Castells**. Taller-escuela, espacio de estudio, difusión y formación de belenes. Seguidamente nos dirigiremos a las **Galetes**

**Rifacli**, donde efectuaremos un tastet. Continuación hacia el Restaurante, donde tendrá lugar el **almuerzo de Nadalencia**. Por la tarde, animada sobremesa con baile, con música de todos los tiempos y regreso a Barcelona.

**MENU: Sopa amb Galets de Nadal acompanyat de Carn D'Olla, Pollaste Rostit amb Pasas i Prunes, Turróns, Neules i Polvorons, Pa, Aigua, Vi, Cava Café i Gotes.**

**PREU/PERSONA: 58,00 €**

**Sábado 12 de Octubre de 2024**

**Duración: 2 Días**

**FIN DE SEMANA DEL PILAR UN CREUER PER LA MOLINA  
SEQUER DE LES PINYES DE BELLVER DE CERDANYA  
PUIGCERDÀ DESDE EL HOTEL SOLINEU DE LA MOLINA**

**Viernes 1 de Noviembre 2024**

**DURACIÓN: 3 Días**

**PONT DE TOTS SANTS EN L'ALT EMPORDÀ  
L'ESTARTIT CREUER DE ROSES A CADAQUÉS  
RESERVA AFRICANA DE SIGEAN  
TREN TURÍSTIC DE ROSES A LA MUNTANYA DEL  
PUIG ROM  
DESDE EL HOTEL BERI DE LLANÇÀ  
Con Castanyada y Desayuno de Sardinada**

**Miércoles 27 de Noviembre de 2024 Duración: 2 Días**

**ANDORRA MIÉRCOLES I JUEVES  
( HOTEL SERCOTEL DELFOS \* \* \* \* )**

**VIAJE EN PENSIÓN COMPLETA**

**Viernes 6 de Diciembre de 2024 Duración: 3 Días**

**PONT DE LA PURÍSSIMA EN EL VALLE DE SALAZAR  
VISITA GUIADA CANFRANC ESTACIÓN  
RUTA DEL ROMÁNICO DEL SERRABLO DESDE SABIÑÁNIGO**

**Lunes 30 de Diciembre 2024 Duración: 3 Días**

**FI D'ANY A LES TERRES DE L'EBRE  
RECORREGUT PER EL DELTA DE L'EBRE  
LA RIBERA D'EBRE I SANT MATEO  
HOTEL PLAÇA VELLA DE LA RÀPITA  
MENÚ CAP D'ANY**

**Pica Pica: Ametlles recent torrades, formatge curat i assortit d'ibèrics amb pa amb tomàquet.**

**Plat Selecte: Entrant fred de crustacis i marisc variat "Casa Ramón": Llagostins, escamarlans, cloïses, musclos, cargols de mar.**

**Torrada de foie i pernil d'anec, Cullereta de Philadelphia i caviar, Cullereta de salpicó de pop , Zamburriña de mar al forn, Llenguado fregit, ametlles laminades i tempura de pinya amb calamars a la romana i llagostins.**

**Melós de vedella amb selecta guarnició estil del xef.**

**Postre: Nit Vella, Raim de la sort, Bossa de cotilló, Cava Brut Selecció, Aigüa i cafés**

**Vins D.O. TERRA ALTA**

**MÓVIL 661397666 JOAN GISBERT**



**MÓNGRAN VIATGES**